

**UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI PROTEIN PENYEDAP RASA CAIR
ALAMI BERBAHAN DASAR JAMUR MERANG KOMBINASI JAMUR
KANCING DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GLUKOSA**



Skripsi Diajukan untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
pada Program Studi Pendidikan Biologi

Disusun oleh:

WAHYU KENCONO JATI

A420150098

Kepada :

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2019

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :


Nama : Wahyu Kencono Jati
NIM : A420150098
Program Studi : Pendidikan Biologi
Judul Proposal Skripsi : Uji Organoleptik dan Uji Protein Penyedap Rasa
Cair Alami Berbahan Dasar Jamur Merang
Kombinasi Jamur Kancing dengan Variasi
Penambahan Glukosa

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya serahkan ini benar-benar hasil karya saya sendiri dan bebas plagiat karya orang lain, kecuali yang secara tertulis atau dikutip dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti skripsi ini hasil plagiat, saya bertanggung jawab sepenuhnya dan bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Surakarta, 18 Maret 2019

Yang membuat pernyataan,




Wahyu Kencono Jati
A420150098

PERSETUJUAN

**UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI PROTEIN PENYEDAP RASA CAIR
ALAMI BERBAHAN DASAR JAMUR MERANG KOMBINASI JAMUR
KANCING DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GLUKOSA**

Diajukan oleh:

WAHYU KENCONO JATI

A420150098

**Skripsi ini telah disetujui oleh dosen pembimbing skripsi
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah
Surakarta**

untuk dipertahankan di hadapan tim penguji skripsi

Surakarta, 19 Juni 2019


Dra. Aminah Asngad, M.Si

NIP. 227

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI PROTEIN PENYEDAP RASA CAIR
ALAMI BERBAHAN DASAR JAMUR MERANG KOMBINASI JAMUR
KANCING DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GLUKOSA**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

WAHYU KENCONO JATI




A420150098

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

pada hari Kamis, 27 Juni 2019

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

1. Dra. Aminah Asngad, M.Si ()
(Ketua Dewan Penguji)
2. Dra. Suparti, M.Si ()
(Anggota I Dewan Penguji)
3. Efri Roziaty, S.Si., M.Si ()
(Anggota II Dewan Penguji)

Surakarta, 27 Juni 2019

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan,



(Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M. Hum)

NIDN. 0028046501

MOTTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.” (QS. Al-Insyirah,6–8)

*“Allah mencintai pekerjaan yang apabila bekerja ia menyelesaikannya dengan baik”.
(HR. Thabrani)*

*“Memulai dengan penuh keyakinan
Menjalankan dengan penuh keikhlasan
Menyelesaikan dengan penuh kebahagiaan”*

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah rabbil'alamin, dengan segala puja dan puji syukur kepada Allah SWT dan atas do'a dan dukungan orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, dengan rasa bahagia saya ucapkan rasa syukur dan terima kasih saya kepada:

1. Allah SWT, karena hanya atas izin dan kehendak-Nya maka skripsi ini dapat selesai tepat pada waktunya.
2. Bapak Siswadi dan Ibu Budi Tri Rahayu (Almh) yang telah memberikan semangat dan dukungan moril maupun materi serta do'a yang tiada henti untuk keberhasilan saya.
3. Kedua kakak saya Hapsari Kencono Jati dan Dewi Kencono Jati yang tak henti memberikan semangat untuk mengerjakan skripsi ini.
4. Teman-teman Pendidikan Biologi kelas C angkatan 2015 (Akhadia, Shinta, Heni, Novita, Evi, Lilis, Tria, Erfin). Terima kasih atas canda tawa, tangis, dan perjuangan yang telah kita lewati bersama. Semoga tidak berpisah sampai disini.
5. Teman-teman kost Najwa 3 yang sudah memberi motivasi, dukungan dan "gojekan" selama ini
6. Teman-teman yang lain yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, terima kasih dan sukses selalu.
7. Almater yang memberikan wadah kepada kami untuk menuntut ilmu.

Terimakasih yang sebesar-besarnya untuk semua yang telah membantu dan mendo'akan saya. Akhir kata, saya persembahkan skripsi ini untuk kalian semua orang-orang yang saya sayangi dan saya cintai. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna sebagai penambah ilmu pengetahuan.

ABSTRAK

Wahyu Kencono Jati/A420150098. **UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI PROTEIN PENYEDAP RASA CAIR ALAMI BERBAHAN DASAR JAMUR MERANG KOMBINASI JAMUR KANCING DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GLUKOSA.** Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Mei, 2019.

Jamur merang dan jamur kancing berpeluang sebagai bahan penyedap rasa alami yang banyak mengandung asam glutamat dan protein yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan protein dan kualitas penyedap rasa cair alami berbahan dasar jamur merang kombinasi jamur kancing dengan variasi penambahan glukosa. Metode penelitian menggunakan eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor. Faktor pertama yaitu perbandingan bahan J1 : Jamur merang dan jamur kancing (75 g : 25 g), J2 : Jamur merang dan jamur kancing (80 g : 20 g), dan faktor kedua adalah penambahan glukosa (G1 : 7,5%, G2 : 10%, G3 : 12,5%) dengan 2 kali pengulangan. Data dianalisis menggunakan uji *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan uji LSD (*Least Significant Differences*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein tertinggi terdapat pada jamur merang dengan jamur kancing (80 g : 20 g) pada penambahan glukosa 12,5% dengan kadar protein 2,04% (wb). Sedangkan uji organoleptik menunjukkan nilai kesukaan tertinggi pada kombinasi jamur merang dengan jamur kancing (80 g : 20 g) pada penambahan glukosa 12,5%. Simpulan dari penelitian ini yaitu proporsi jamur J2 lebih tinggi dibanding J1.

Kata kunci : glukosa, jamur kancing, jamur merang, penyedap rasa, protein

ABSTRACT

Wahyu Kencono Jati/A420150098. **ORGANOLEPTIC TEST AND PROTEIN TEST OF NATURAL LIQUID FLAVOURINGS OF THE PADDY STRAW MUSHROOM COMBINATION OF BUTTON MUSHROOM WITH VARIATIONS IN GLUCOSE ADDITION.** Fakultas of Teacher and Education, Muhammadiyah University of Surakarta. Mei, 2019.

The paddy straw mushroom and button mushroom have a chance as a natural flavoring ingredient that contains a lot of glutamate acid and a fairly high protein. This research aims to find out the protein content and quality of natural liquid flavoring of the paddy straw mushroom combination of button mushroom with variations in the addition of glucose. The research method uses an experiment completely randomized design (CRD) with two-factor. The first factor is the comparison of the material J1: the paddy straw mushroom and button mushroom (75 g: 25 g), J2: The the paddy straw mushroom and button mushroom (80 g: 20 g), and the second factor is the addition of glucose (G1:7.5%, G2:10%, G3:12.5%) with 2 replications. The data was analysed using the crucial testing of the *Kruskal Wallis* with LSD (*Least Significant Differences*). The results showed that the highest protein levels were found in the fire fungus with buttonholes (80 g: 20 g) on the addition of glucose 12.5% with total protein 2.04% (WB). Organoleptic tests showed the highest value of pleasure in the combination of paddy straw mushrooms with button mushroom (80 g: 20 g) on the addition of glucose 12.5%. The conclusion of this study is the proportion of the mushroom J2 higher than J1.

Keyword : *button mushroom, glucose, paddy straw mushroom, flavourings, protein*

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji kehadiran Allah SWT karena atas nikmat, rahmat dan karuniaNya sehingga dapat menyelesaikan karya ilmiah berupa skripsi yang berjudul **“UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI PROTEIN PENYEDAP RASA CAIR ALAMI BERBAHAN DASAR JAMUR MERANG KOMBINASI JAMUR KANCING DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GLUKOSA”**. Sesuai waktu yang telah direncanakan.

Skripsi ini disusun untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Biologi. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, penulis tidak dapat menyelesaikan proposal skripsi ini dengan baik. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak, Ibu dan keluarga besar saya yang selalu mendukung dan mendoakan saya.
2. Ibu Dra. Suparti, M.Si selaku ketua program studi pendidikan biologi.
3. Ibu Dra. Aminah Asngad, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah berkenan meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan memberikan pengarahan selama penyusunan proposal skripsi.
4. Ibu Dra. Aminah Asngad, M.Si selaku pembimbing akademik yang telah memberikan arahan ke tahap skripsi ini.
5. Bapak ibu Dosen yang telah memberikan motivasi dan bekal ilmu serta staff karyawan atas pelayanannya.
6. Teman seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi telah bersama-sama berjuang dan memberikan motivasi agar selalu semangat.
7. Seluruh teman-teman yang selalu memberikan dukungan dan semangat serta nasihat selama penelitian hingga skripsi terselesaikan.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat untuk semua pihak baik untuk penulis sendiri maupun untuk para pembaca. Apabila terdapat kekurangan dalam

penulisan skripsi penulis mengucapkan maaf. Oleh karena itu penulis berharap atas saran dan kritik yang membangun guna untuk perbaikan untuk kedepannya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 19 Juni 2019

Yang membuat
pernyataan,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah.....	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Kajian Teori.....	5
1. Penyedap Rasa	5
2. Jamur Merang.....	6
3. Jamur Kancing	7
4. Penambahan Glukosa	8
B. Kerangka Berfikir.....	10
C. Hipotesis.....	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	11
A. Tempat dan Waktu Penelitian	11
B. Alat dan Bahan	11

C. Rancangan Penelitian	11
D. Pelaksanaan Penelitian	12
E. Teknis Analisis Data.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
A. Hasil Penelitian	15
B. Pembahasan.....	17
BAB V PENUTUP.....	22
A. Simpulan	22
B. Saran.....	22
C. Implikasi.....	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1 Kandungan nutrisi pada jamur kancing	8
3.1 Desain rancangan penelitian	12
4.1 Data hasil uji protein dan uji organoleptik penyedap rasa cair berbahan dasar jamur merang dan jamur kancing dengan variasi penambahan glukosa per 100 g	15
4.2 Hasil analisis uji hipotesis Kruskal Wallis.....	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1 Jamur Merang	6
2.1 Jamur Kancing	7
2.3 Kerangka berfikir penelitian	10
4.1 Histogram uji protein	17
4.2 Histogram uji organoleptik	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Data panelis angket uji organoleptik	26
2. Waktu pelaksanaan penelitian	27
3. Output hasil uji hipotesis Kruskal Wallis.....	28
4. Output Hasil uji LSD untuk faktor penambahan glukosa	30
5. Lembar kerja siswa.....	31
6. Surat-surat penelitian.....	39
7. Dokumentasi kegiatan penelitian	43